அதிரசம்

தேவையான பொருட்கள்

அரிசி – 400 கிலோ கிராம்

வெல்லம் – 250 கிலோ கிராம்

தண்ணீர் – 3/4 டம்ளர்

நெய் – 1 மேசைக்கரண்டி

எண்ணெய் – தேவையான அளவு

செய்முறை

- பச்சரிசியை 4 மணி நேரம் ஊற வைத்து நீரை நன்கு வடிகட்டி ஒரு துணியில் பரப்பி விடவும். ரொம்ப காயக் கூடாது. பச்சரிசியை மிக்ஸியில் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- வெல்லத்தை தூளாக்கி தண்ணீரில் போட்டு கொதிக்க விட்டு வடிகட்டிக் கொள்ளவும். பாகை பிசுக்கு பதம் வரும் வரை கொதிக்க விடவும். கையில் எடுத்து தொட்டால் பிசுபிசுப்பாக இருக்கும்
- பிசுக்குப்பதம் வந்தவுடன் மாவை சிறிது சிறிதாக தூவி கட்டிகள் இல்லாமல் கிளறவும். மாவு நன்கு வெந்து குமிழ் குமிழாக வரும் போது நெய் ஊற்றி இறக்கவும்.
- ஆறிய பின் காற்றுப் புகாத, ஈரமில்லாத டப்பாவில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.
- தேவைப்படும் போது அதிசரங்களாகத் தட்டி எண்ணெயில் பொரித்தெடுக்கவும்.இந்த மாவு 10 முதல் 15 நாட்கள் வரை கெடாது.

